کوکنگ گروپ میں ایڈ ہونے کے لیے اس
نمبر پر واٹس اپ کریں
03441000784 Ibrahim Chef
Chef Club PK
چکن بروسٹ

## چکن بروسٹ

اجزاء:

1. مرغی____ 2 عدد
2. پانی____ حسبِ ضرورت
3. نمک____ 4 کھانے کے چمچ
4. بیکنگ پاؤڈر____ 2کھانے کے چمچ
5. ہری مرچ کا پیسٹ____ 3 کھانے کے چمچ
6. ادرک لہسن پیسٹ____ 1 کھانے کا چمچ
7. میدہ____ 2 کپ
8. کارن فلار____ آدھ کپ
9. نمک____ 1 کھانے کا چمچ
10. سفید مرچ____ 1 کھانے کا چمچ

## ترکیب:

- ایک پیالے میں پانی لیں، اتنا کہ چکن ڈوب جائے اور اس میں نمک بیکنگ پاؤڈر، ادرک لہسن اور ہری مرچ کا پیسٹ شامل کر لیں۔
- مرغی کو اس میں ڈال کر میرینیٹ کرنے کے لئے رکھ دیں 4 سے 5 گھنٹے تک۔
- اب مرغی نکا ل لیں اور اس میں سے پانی نکل جانے دیں، یعنی خشک کر لیں۔
- میدہ کارن فلار، نمک اور سفید مرچ مکس کر کے اسکی کوٹنگ کریں۔
- اب کوکنگ آئل گرم کر کے ڈیپ فرائ کر لیں۔
- لذیذ اور کرسپی برؤسٹ تیار ہے۔ سرٔو کیجۓیے اور انجوائے کیجۓیے

# Chef Club

اسلام وعلیکم !

ممبرز ہمارا اس گروپ بنانے کا مقصد آپ تک عمدہ اور لذیذ کھانوں کی (Racipes) پہنچانا ہے۔

Chef Club میں ہم نے دو گروپس متعارف کروائے ہیں۔

اس گروپ میں شامل ہونے کیلیئے Boys اپنا نام اور اپنے شہر کا نام پرسنل چیٹ میں سنڈ کریں جبکہ Girls کو اس گروپ میں شامل ہونے کیلیئے پرسنل چیٹ میں (Voice Message) کرنا ہوگا جو مکمل راز میں رکھا جائے گا۔

نوٹ: اس گروپ میں صرف اور صرف (cooking) کی پوسٹ شئر کریں۔ خلاف ورزی کرنے والے ممبر کو Remove کر دیا جائے گا۔

*Group Admin*

**Ibrahim Chef**

**0344-1000784**